RÖSLE

SINCE 1888

Deutsch

English

# Gas-Kugelgrill 60 cm
# Gas Kettle Grill 60 cm | 24 in.

**Art.-No.: 25010 / 25011 / 25012 / 25013**

Die Montageanleitung für den Zusammenbau finden Sie auf dem separaten Beiblatt. Lesen Sie bitte **aufmerksam** und **vollständig** die folgenden Hinweise durch, **bevor** Sie den Gasgrill zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Grill nur im Freien verwenden.

The installation manual for assembly can be found in the separate supplement. Please read the following instructions **carefully** and **fully**, **before** assembling and using the Gas Kettle Grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Only use grill in the open air.

# Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise ..... 3
Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas . 4
Der RÖSLE Gas-Kugelgrill im Detail ..... 7
Inbetriebnahme vor dem Grillen ..... 8
Vor dem ersten Grillen ..... 9
Garen mit dem RÖSLE Gas-Kugelgrill .. 10
Garzeiten verschiedener Speisen ..... 11
Wartung, Reinigung, Aufbewahrung .. 13
Fehlerbehebung ..... 13
Entsorgung ..... 14
Umgang mit Batterien ..... 14
Garantie ..... 15
Technische Daten ..... 16
Zubehör ..... 17

# Contents

Important safety instructions ..... 18
Guidance on potential dangers when using gas ..... 19
The RÖSLE gas kettle grill in detail ..... 22
Starting up the grill before barbecueing 23
Before barbecueing for the first time . 24
Cooking with the RÖSLE gas kettle grill .. 25
Cooking times of various foods ..... 26
Maintenance, cleaning and storage .... 28
Troubleshooting ..... 28
Disposal ..... 29
Handling batteries ..... 29
Warranty ..... 30
Technical data ..... 31
Accessories ..... 32

## Bei Gasgeruch:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Halten Sie Abstand vom Gerät, und informieren Sie unverzüglich die Feuerwehr, falls weiterhin Gasgeruch feststellbar ist. Ausströmende Gase können Brände oder Explosionen verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen

## If you smell gas:

1. Turn off the gas supply at the gas cylinder.
2. Extinguish all naked flames.
3. Open the lid.
4. Stand well back from the appliance and immediately call the fire service if the smell of gas persists. Escaping gas can cause fires or explosions. This can result in serious personal injury, fatal accidents and damage to property.

# Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte aufmerksam und **vollständig** die folgenden Hinweise durch, **bevor** Sie den Grill zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten. Beachten Sie folgende Piktogramme:

Achtung Gefahr! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.

Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche.
Immer Schutzhandschuhe tragen!

Wichtige Bedienhinweise und Erläuterungen denen Sie besondere Beachtung schenken sollten und die auf besondere Funktionen oder nützliche Tipps hinweisen.

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu sehr ernsthaften Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

## Sicherheit hat Vorrang!

Jeder Bediener muss mit dem Ablauf des Zündvorgangs vertraut sein. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.
Die Montageanleitung ist genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.
Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Platzieren Sie keine entflammbaren Flüssigkeiten, Anzündhilfen, Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflaschen nie in geschlossene Räume ohne Belüftung.

Der Grill darf **nur** im Freien benützt werden und muss mit einem Sicherheitsabstand von mindestens **1,5 Meter** Entfernung von brennbaren Gegenständen stehen.

## Vorsicht im Umgang mit Gasflaschen!

Stellen Sie nur Gasflaschen mit **maximal** 6 kg Füllgewicht auf dem dafür vorgegebenen Flaschenhalter ab, siehe Montageanleitung. Sichern Sie die Flasche **unbedingt** mit dem Gurt. Die maximale Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht übersteigen! Der Gasschlauch muss **immer** durch die Schlauchführung geführt werden, ansonsten droht Brand- oder Explosionsgefahr!
Achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind:
**Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Dichtheitsprüfung» durch.**
Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50 °C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in Kellergeschossen gelagert werden. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind. Montieren Sie stets die Sicherheitskappe der Gasflasche beim Transport.

# Bestimmungsgemäße Verwendung:

Dieser Gas-Kugelgrill darf zum Grillen mit Gas für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein. Auch die Verwendung des Grills als eine Feuerstelle ist untersagt.

**VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!**

**BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!**

Verwenden Sie den RÖSLE Gas-Kugelgrill nur wie beschrieben.

**ACHTUNG!** Kinder und Haustiere sollten niemals in der Nähe eines heißen Grills ohne Aufsicht sein.

**ACHTUNG!** Dieser Gas-Kugelgrill sowie die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden.
Die Abdeckung der Thermoplatte darf nur im kalten Zustand entnommen werden.
Tragen Sie zu Ihrem Schutz stets Grillhandschuhe.
Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen und kontrollieren ob die Flammen erloschen sind.

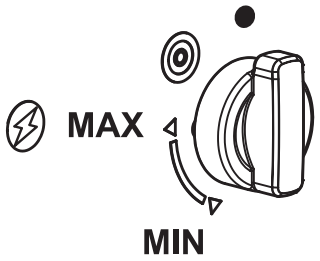
# Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas

Stellen Sie nach dem Grillen zuerst die Gaszufuhr an der Gasflasche ab und stellen Sie dann den Drehregler des Gasventils immer auf Position «●».

Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Drehregler des Gasventils auf Position «●» steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist.

**WICHTIG**: Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.

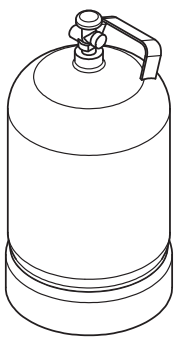
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile nach der Anleitung « Prüfung auf Dichtheit».
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche und stellen Sie den Drehregler des Gasventils auf Position «●».

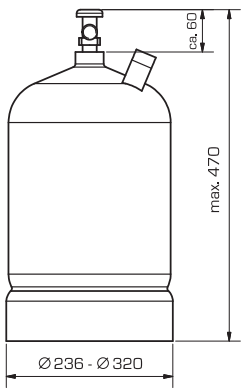



- Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, die Gaszufuhr zu schließen und den Drehregler des Gasventils auf Position «●» zu drehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2–3 Jahre.
- Blockieren Sie nie die grosse runde Öffnung im Boden der Feuerschale oder die Luftschlitze im Deckel. Nehmen Sie keinerlei Änderungen an den Gasreglern, am Zünder, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Gasschlauch und der Gasdruckregler müssen vorschriftsmäßig (nach beiliegener Montageanleitung) montiert werden.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert, die unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten werden müssen. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften.
- Falls die volle Temperatur nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Boden. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holz oder andere brennbare Flächen.
- Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Lagern Sie eine zweite Gasflasche (Reserveflasche) **niemals** in der Nähe des Gasgrills.

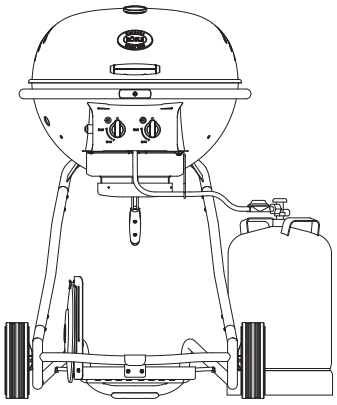
## Maximale Größe der Gasflasche

### bei Positionierung im Flaschenhalter:






### Gasflaschen über 6kg:



# Wichtige Bedienhinweise

Nicht in geschlossenen Räumen verwenden, anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.

Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten.

- Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.
- Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie sich bitte genauestens an die separat beiliegende Montageanleitung. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und nach Durchführung der **Dichtheitsprüfung**.
- Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Tragen Sie beim Grillen stets Grillhandschuhe.

Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.

Nehmen Sie keine Veränderung am Produkt vor.

Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.

Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen oder leichtsinnigen Gebrauch entstehen.

- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter.
- Nur für den privaten Gebrauch!
- Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.
- Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit weiten, loosen Ärmeln.
- Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, windgeschützten ebenen Fläche.
- Verschieben Sie den Grill nicht während des Betriebs.
- Schieben Sie den Grill nicht über unebene Böden oder Absätze.
- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grillrosten oder des Grills, ob diese Oberflächen oder Bauteile warm sind.
- Beim Zubereiten von Speisen und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen. Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Der RÖSLE Gaskugelgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

**ACHTUNG**, durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert.

Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen des Grillrostes. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 300°C / 626°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.

Entstehende (chemische/giftige) Nebenprodukte während des Grillprozesses können, insbesondere bei unsachgemäßer Handhabung zu gesundheitlichen Schäden führen. Diese können zu Krebs, Schwangerschaftsproblemen und anderen Folgeschäden führen.

## Anschluss Gasflasche

Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen ist entsprechend der Markierung auf der Gasflasche.
Suchen Sie **nicht** mit Hilfe einer offenen Flamme nach Gaslecks. Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich keine Funken oder offenen Flammen in der Nähe befinden. Funken oder Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

Die verwendeten Gasdruckregler besitzen eine Überwurfmutter mit Linksgewinde zum Verschrauben mit dem Gasflaschenventil. Befolgen Sie die jeweiligen Anweisungen für den Anschluss des Reglers.

## Sicherheitshinweise für den Umgang mit Gasflaschen

- Flüssiggas ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas. Es ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist es flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Gas.
- Das Gas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch kennen.
- Das Gas ist schwerer als Luft. Ausströmendes Gas kann sich an tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verteilt sich dann nicht.
- Die Gasflasche muss immer stehend eingebaut, mit Sicherheitskappe transportiert und gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht fallengelassen werden und müssen immer mit Vorsicht behandelt werden.
- Lagern und transportieren Sie Gasflaschen nie an Orten, an denen Temperaturen über 50°C auftreten können (z.B. im Auto). Für den fachgerechten Transport von Gasflaschen kontaktieren Sie den Gasfachhändler.
- Behandeln Sie "leere" Gasflaschen genauso vorsichtig wie volle. Auch wenn sich in der Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch ein Gasdruck in der Flasche vorhanden sein. Schließen Sie immer das Ventil an der Flasche, bevor Sie die Flasche vom Gerät trennen.
- Verwenden Sie beschädigte Gasflaschen nicht. Verbeulte oder rostige Gasflaschen oder Gasflaschen mit beschädigtem Ventil stellen eine Gefahr dar und müssen sofort durch eine intakte Flasche ersetzt werden.
- Der Anschluss für den Schlauch an der Gasflasche muss bei jedem Anschluss der Gasflasche an das Gerät auf Leckagen getestet werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasdruckregler so angebracht ist, dass die kleine Belüftungsöffnung nach unten zeigt und kein Wasser in die Öffnung eindringen kann. Diese Belüftungsöffnung muss sauber und frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. sein.

## Gas-Dichtheitsprüfung

Führen Sie die Dichtheitsprüfung nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.

**Siehe Beschreibung auf Seite 8.**

## Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

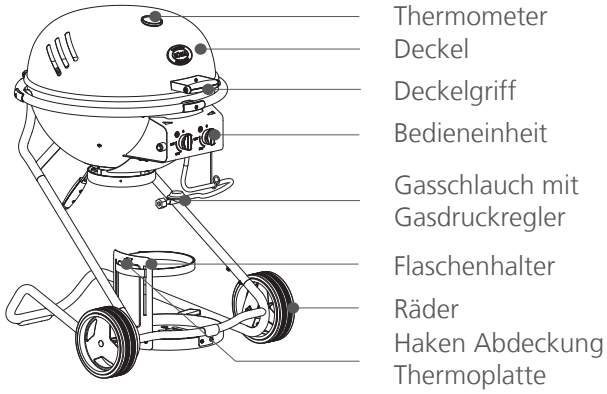
Vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Gas-Kugelgrill aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

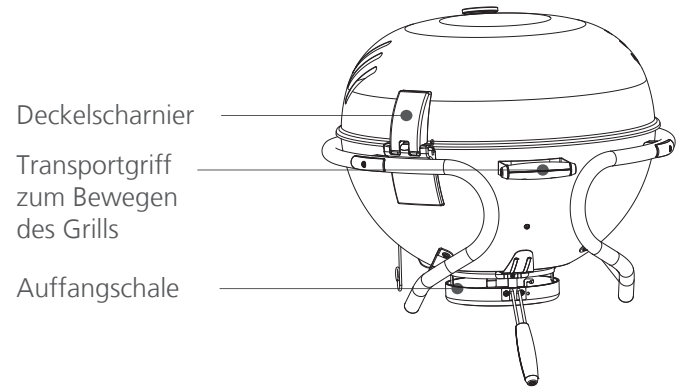
## Alle Vorteile auf einen Blick:

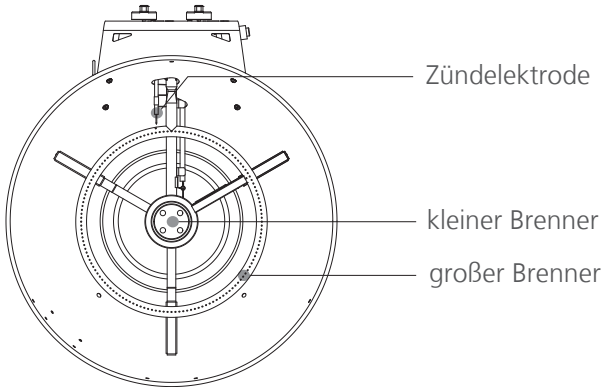
- Durchmesser 60 cm (2734 cm²)
- 2 Edelstahl-Brenner mit einer Gesamtleistung von ca. 9,4 kW
- Brenner können separat gesteuert werden
- Elektronische Zündung zum einfachen und bequemen Starten des Grills
- Komfortable Arbeitshöhe von 84 cm für ergonomisches Arbeiten
- Großes, gut ablesbares Deckelthermometer, Anzeige in °C und °F
- Praktisches Deckelscharnier im 45° Winkel
- Hoher Deckel, bietet ausreichend Platz für Zubehör, z.B. bis zu 3 Hähnchenbräter
- Kugel aus hochwertigem Stahl, komplett porzellanemailliert
- Großzügig dimensionierter Fettauffangbehälter mit Griff zur einfachen Entriegelung und Transport
- Stabiler und hochwertiger Rohrrahmen aus 1,4 mm starken Stahlrohren mit einem Durchmesser von 28,4 mm, komplett pulverbeschichtet
- Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20cm) mit Gummibereifung garantieren mühelosenTransport auf unebenem Untergrund

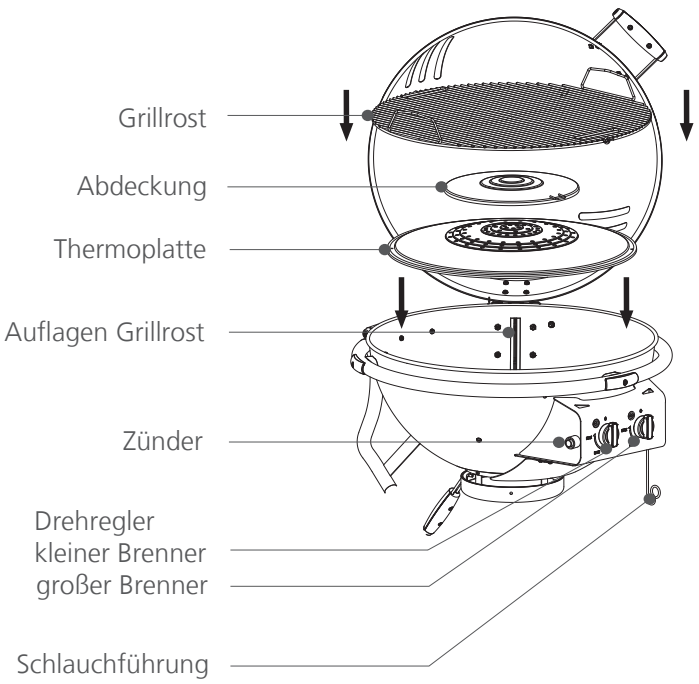


# Der RÖSLE Gas-Kugelgrill im Detail



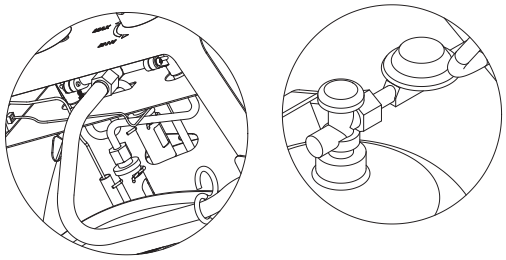
# Inbetriebnahme vor dem Grillen

- Stellen Sie den RÖSLE Gas-Kugelgrill auf einen geraden und stabilen Untergrund. Achten Sie vor dem Grillen darauf, dass die Auffangschale richtig eingesetzt ist.
- Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch der Gaszuleitung auf Knicke, Risse, Abnutzung oder Einschnitte. Sind Beschädigungen am Schlauch feststellbar, darf der Grill nicht verwendet werden.
- Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen zugelassenen Ersatzschlauch.
- Brennen Sie vor der erstmaligen Anwendung den Grill mindestens 30 Minuten bei geschlossenem Deckel aus.

## Gas-Dichtheitsprüfung

Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit **nie** mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien! Prüfung bei der Montage des Schauches an den Gasgrill, nach jedem Anschluss, Austausch der Gasflasche und mindestens einmal jährlich durchführen!

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position « ● ».
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.
3. Streichen Sie sämtliche gasführenden Teile (Verbindung Gasflasche, Gasdruckregler, Gasschlauch, Verbindung am Ventil) mit einer Seifenlösung ein (ca. 50 % flüssige Seife / 50 % Wasser).
   Alternativ verwenden Sie ein Lecksuchspray.
3. Bilden sich feine Blasen der Seifenlösung deutet dies auf eine undichte Stelle hin.



**WICHTIG**: Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.

4. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Festziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie Schritt 1 und 2.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.

## Zünden der Brenner

Legen Sie die Batterie des Typs AAA, 1,5 V in den Zünder ein, Pluspol nach außen.

Drehen Sie dazu den Zündknopf heraus (siehe Montageanleitung).

Nie über den geöffneten Grill beugen! Halten Sie immer einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung, wenn Sie den Grill zünden. Achten Sie auf Gesicht, Haare, loose, flatternde Kleidungsstücke etc.

Der grosse Ringbrenner erreicht auf Stufe **MAX** die höchste Leistung und auf **MIN** die kleinste Leistung. Er ist für Anwendungen im mittleren und hohen Temperaturbereich geeignet.
Er erreicht eine Temperatur von ca. 150 °C bis 230 °C.

Der kleine Ringbrenner ist für das Garen bei niedrigen Temperaturen konzipiert und lässt sich nur in einem engen Bereich regulieren und der Unterschied zwischen **MIN** und **MAX** ist nicht sichtbar.
Er erreicht eine Temperatur von ca. 120 °C bis 180 °C.

Beide Brenner zusammen liefern auf Stufe MIN eine Temperatur von ca. 220°C und auf Stufe MAX ca. 300°C.

### Vorgehensweise

- Zündet der Brenner nicht, warten Sie ca. 3 Minuten, um das Gas entweichen zu lassen.

**Verletzungsgefahr!**
Durch Restgas kann eine explosionsartige Stichflamme enstehen. Ernsthafte Verletzungen bis hin zum Tod können die Folge sein. Gas stets vollständig entweichen lassen vor erneuter Zündung bzw. Fehlerbehebung!

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG**: Zünden Sie den Grill **nie** mit geschlossenem Deckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Drehregler des kleinen Brenners (links) und drehen Sie diesen im Gegenuhrzeigersinn auf Stufe **MAX** . Drücken Sie den roten Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
5. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Drehregler auf «●». Warten Sie 3 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie den Zündvorgang.
6. Zündet der Brenner nicht nach 3 Versuchen überprüfen Sie die Ursachen wie in der ***Fehlerbehebung*** beschrieben.

## Brenner löschen

- Drücken Sie den Drehregler für den jeweiligen Brenner und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf «●».

Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.

## Vor dem ersten Grillen

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie im Kapitel «Dichtheitsprüfung» beschrieben.
3. Brennen Sie den Grill ca. 30 Minuten lang auf höchster Stufe **MAX** aus (großer Brenner).



## Einfache Schritte zum Grillprofi

Lesen Sie sich das Rezept durch und beachten Sie die spezifischen Hinweise auf den folgenden Seiten.

Prüfen Sie vor der Verwendung die Auffangschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand in der herausnehmbaren Auffangschale zu vermeiden.

Verwenden Sie ggf. die Abdeckung, um die Hitze gleichmäßig im Grill zu verteilen z.B. bei der Zubereitung eines Grillhähnchens.

Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten lang auf Stufe **MAX** vor (großer Brenner).

Löschen Sie den Brenner stets nach dem Grillen. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.

Lassen Sie den Grill immer ganz auskühlen und reinigen Sie ihn erst nach vollständiger Abkühlung.

- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Grillgut braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur ein Mal um, wenn es das Rezept verlangt.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen reduzieren die Garzeit und Sie erhalten bessere Grillergebnisse.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie nur Ihr Grillgut mit Öl ein und nicht den Grillrost.

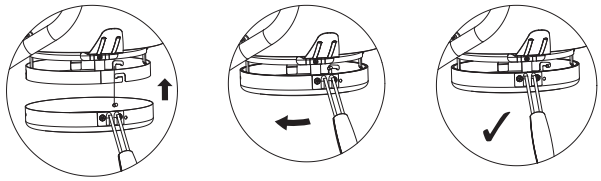
Waschen Sie Ihre Hände und das Besteck gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel, bevor und nachdem Sie mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel hantieren. Sie können alternativ auch Einweghandschuhe verwenden.
Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben.
Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern nur im Kühlschrank auf.

# Garen mit dem RÖSLE Gas-Kugelgrill

### Vorbereiten des Grills

Stellen Sie nur Gasflaschen mit **maximal** 6 kg Füllgewicht auf dem dafür vorgegebenen Flaschenhalter ab, siehe Montageanleitung. Sichern Sie die Flasche **unbedingt** mit dem Gurt. Die maximale Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht übersteigen!

- Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie die Brenner zünden.
- Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.
- Setzen Sie die Auffangschale ein und arretieren Sie diese.



- Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor der Grill nicht ausreichend vorgeheizt ist. Dieser Vorgang dauert ca. 15 Minuten auf maximaler Stufe (großer Brenner).

Beste Resultate erhalten Sie, wenn Sie das Grillgut nicht ganz kalt (direkt vom Kühlschrank) auf den Grill legen. Entnehmen Sie es einige Zeit vorher (ca. 1 Stunde), so dass es zum Grillen Raumtemperatur angenommen hat.

- Falls Sie die Abdeckung nicht benötigen, können Sie diese im kalten Zustand seitlich am Halteblech der Gasflasche einhängen und verstauen.

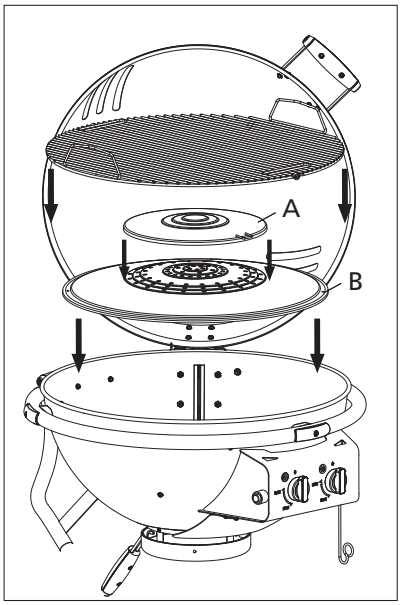


## Grill-Methoden

Verwenden Sie den Grill **nie** ohne Thermoplatte B.

Bei der direkten Methode wird die Speise ohne Abdeckung **A** direkt über den Brennern gegart. Z.B. Speisen, welche weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit ein Mal gewendet werden. Diese sind z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks und Gemüse. Legen Sie kleinere, dünnere Fleischstücke oder Würste an den Rand des Rostes.

- Mit der Abdeckung (siehe **A** im Bild) erreichen Sie eine optimale Verteilung der Hitze. Legen Sie diese auf die Thermoplatte **B** wie dargestellt.
- Dies empfiehlt sich z.B. für Brathähnchen, Rippchen, Braten, Fisch etc..
- Drücken Sie den Drehregler des Brenners und drehen Sie diesen im Gegenuhrzeigersinn auf Stufe **MAX**. Drücken Sie den roten Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
- Großer Brenner: Temperaturbereich ca. 150 °C bis 230 °C.
- Kleiner Brenner: Temperaturbereich ca. 120 °C bis 180 °C.
- Beide Brenner zusammen liefern eine Temperatur von bis zu 300 °C
- Lassen Sie den Deckel offen, kontrollieren Sie die Flamme!
- Heizen Sie den Grill auf hoher Stufe bei geschlossenem Deckel vor.
- Positionieren Sie den Grillrost. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe.
- Legen Sie die Speisen auf den Grillrost. Lassen Sie etwas Abstand zwischen den einzelnen Fleischstücken.
- Schließen Sie den Deckel. Dadurch verteilt sich die Hitze im gesamten Grill, das Grillgut wird gleichmäßig gegrillt und gebräunt, der Saft bleibt im Grillgut.
- In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.



Bei Bedarf kann für diese Garmethode der Deckel geöffnet bleiben oder auch demontiert werden. Dazu entfernen Sie im kalten Zustand des Grills am Deckelscharnier den Splint und ziehen den Verbindungsbolzen aus den Scharnierhälften. Nun den Splint wieder in den Bolzen schieben und sicher verwahren. Der Deckel kann nun nicht mehr verwendet werden, bis der Grill wieder abgekühlt ist. Bei Bedarf den Deckel wieder am kalten Grill montieren.
Nach dem Grillen den Brenner löschen:

- Drücken Sie den Drehregler für den jeweiligen Brenner und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf «●».

Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.
Nach vollständiger Abkühlung Grill reinigen und verstauen.

## Wann ist das Fleisch bzw. Grillgut gar?

Prüfen Sie die Temperatur. Grillen umfasst sehr viele Einflüsse, z.B. Dicke des Grillguts, Starttemperatur usw. Verwenden Sie im Zweifelsfall ein Thermometer um die Kerntemperatur prüfen. Vertrauen Sie nicht unbedingt auf starre Garzeiten. Bei Verwendung eines Braten- oder Steakthermometers beachten Sie die jeweiligen Gebrauchsanleitungen.

- Bei Verwendung eines Fleischthermometers, sollte dieses einige Sekunden im Fleisch sein, bevor Sie die Temperatur ablesen.

Lassen Sie niemals das Fleischthermometer im Grillgut, während Sie grillen – das Glas könnte zerbersten bzw. die Kerntemperatur wird verfälscht.

- Für Steaks, Hamburger aber auch Braten usw. stecken Sie das Thermometer seitlich in das Grillgut, so dass die Spitze in der Mitte des Grillguts ist. Beachten Sie dabei, dass das Thermometer keinen Knochen berührt (diese sind heißer).
- Um die Temperatur von Geflügel zu prüfen, stecken Sie das Thermometer in die dickste Stelle der Brust oder der Keule. Berühren Sie nicht die Knochen. Wenn das Geflügel fertig gegrillt ist, hat die Brust eine Kerntemperatur von 75 °C, die Keile von 80 °C erreicht.
- Nehmen Sie den Braten oder das Geflügel ca. 5 Minuten, bevor es die gewünschte Kerntemperatur erreicht, vom Grill. Lassen Sie es 10–15 Minuten ruhen, bevor Sie es anschneiden, so dass der Fleischsaft in das Innere des Grillguts zurückgeht. Das Grillgut kocht weiter und es kann zudem einfacher aufgeschnitten werden.



# Garzeiten verschiedener Speisen

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten stellen Richtlinien und keine absoluten Regeln dar. Grillzeiten werden durch Höhe, Wind, Außentemperatur und den gewünschten Garheitsgrad beeinflusst.

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hühnchenstücke ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode anhand der in der Tabelle angegebenen Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad und drehen Sie die Speisen ein Mal in der Hälfte der Zeit um.

Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode mit Hilfe der in der Tabelle angegebene Zeit. Alternativ kann ein Bratenthermometer verwendet werden, das die gewünschte Kerntemperatur anzeigt. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf eine mittlere Garstufe (medium), falls nicht anders angegeben.

Anmerkung: für die direkte Methode Abdeckung **A** entfernen

# Übersicht

| Rind | Dicke/Gewicht | Garzeit | Temperatur |
|---|---|---|---|
| Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet | 2 cm dick | 4–6 | bei direkter, hoher Hitze |
| | 4 cm dick | 10–14 Min. | bei direkter, hoher Hitze |
| | 4 cm dick | 6–8 Min. | scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen |
| | 5 cm dick | 14–18 Min. | bei direkter, hoher Hitze, |
| | 5 cm dick | 6–8 Min. | scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei hoher Hitze grillen |
| Steak aus der Flanke | 500g bis 700g, 2 cm dick | 8–10 Min. | bei direkter, hoher Hitze |
| **Schwein** | **Dicke/Gewicht** | **Garzeit** | **Temperatur** |
| Kotelett, ohne oder mit Knochen | 2 cm dick | 6–8 Min. | bei direkter, hoher Hitze |
| | 2,5 cm dick | 8–10 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze |
| Rippchen, Ferkel | 0,45 kg–0,90 kg | 3–4 Min. | bei direkter, niedriger Hitze |
| Rippen, Spareribs | 0,9 kg–1,35 kg | 3–6 Std. | bei direkter, niedriger Hitze |
| Rippen Country Style mit Knochen | 1,36 kg–1,81 kg | 1,5–2 Std. | bei direkter, mittlerer Hitze |
| **Geflügel** | **Dicke/Gewicht** | **Garzeit** | **Temperatur** |
| Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen | 170 g–230 g | 8–12 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze |
| Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen | 120 g | 8–10 Min. | bei direkter, hoher Hitze |
| Hähnchenbrust mit Knochen | 280 g–350 g | 30–40 Min. | bei mittlerer Hitze |
| Hähnchenteile mit Knochen in Schenkeln | | 30–40 Min. | bei mittlere Hitze |
| Hähnchenflügel | 50 g–80 g | 18–20 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze |
| Hühnchen ganz | 1,2 kg–1,8 kg | 45–90 Min. | bei mittlerer Hitze |
| Pute ganz, ohne Füllung | 4,5 kg–5,5 kg | 2,5–3,5 Std. | bei niedriger Hitze |
| | 5,5 kg–7,0 kg | 3,5–4,5 Std. | bei niedriger Hitze |
| **Fische und Meeresfrüchte** | **Dicke/Gewicht** | **Garzeit** | **Temperatur** |
| Fischfilet oder Scheiben | pro 1 cm | 3–5 Min. | bei direkter, hoher Hitze |
| | pro 2,5 cm | 8–10 Min. | bei direkter, hoher Hitze |
| Fisch ganz | 500 g | 15–20 Min. | bei mittlerer Hitze |
| | 1,5 kg | 30–45 Min. | bei mittlerer Hitze |
| **Gemüse** | **Dicke/Gewicht** | **Garzeit** | **Temperatur** |
| Mais am Kolben | | 10–15 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze |
| Pilze:<br>Shiitake oder Champignon /<br>Portabella | | 8–10 Min.<br>10–15 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze /<br>bei mittlerer Hitze |
| Zwiebel halbiert /<br>in Scheiben | 1,0 cm dick | 8–10 Min.<br>35– 40 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze /<br>bei mittlerer Hitze |
| Kartoffel: Stück /<br>in Scheiben | 1,0 cm dick | 12–14 Min.<br>45–60 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze /<br>bei mittlerer Hitze |

Anmerkung: für die direkte Methode Abdeckung entfernen

# Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

Bei Verschmutzung: Heizen Sie den Grill ca. 10 - 15 Minuten mit voller Leistung auf. Lassen Sie den Grill anschließend abkühlen.

Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist, indem Sie die Temperatur des Deckelthermometers prüfen.

Nehmen Sie den Grillrost, die Abdeckung und die Thermoplatte heraus.

Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.

- Zur Reinigung der Grillroste lösen Sie Ablagerungen einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste oder einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.
- Trocknen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung indem Sie ihn mit voller Leistung aufheizen.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Grills **niemals** Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen oder Scheuerschwämme. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Ringbrenner gelangen.
- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile, Ventile, Schläuche etc. nach Austausch der Gasflasche, mindestens jährlich und jedes Mal nach einer längeren Lagerung.
- Prüfen Sie die Festigkeit der Verschraubungen, festen Sitz und Leichtgängigkeit der Räder regelmäßig.
- Wenn Sie den Grill länger nicht benützen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine Dichtheitsprüfung durchführen.
- Bei Fragen, Unklarheiten wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Ölen Sie Metallteile (z.B. Scharnier) regelmäßig.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden.
- Wenn Sie sich an diese Tipps halten, haben Sie jahrelange Freude an Ihrem RÖSLE Gas-Kugelgrill.



# Fehlerbehebung

| Problem | Lösung |
|---|---|
| Keine Zündung, keine Flamme, Brennerstörung | Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.<br>Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.<br>Ist der Gasschlauch geknickt? Biegen Sie den Schlauch gerade.<br>Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen.<br>Kann der Brenner mit einem langen Streichholz angezündet werden? Prüfen Sie das Zündsystem! |
| Keine Funkenbildung | Überprüfen Sie ob die Batterie korrekt eingelegt ist. Achten Sie auf die Polung. Ersetzen Sie die Batterie gegen eine neue des Typs 1,5 V, AAA (LR03).<br>Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.<br>Ggf. Elektrode reinigen und nachjustieren. |
| Uneinheitliches Flammenbild der Brenner | Sind die Brenner gereinigt? Reinigen Sie die Brenner. Entfernen Sie Rückstände. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Ringbrenner gelangen. |
| Es treten Stichflammen auf | Evtl. haben Sie den Grill nicht genügend vorgeheizt. Heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten mit beiden Brennern vor.<br>Reinigen Sie Grillroste, Thermoplatte, Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückständen sind. |
| Grillgut brennt am Grillrost an. | Ihre Grill-Temperatur ist zu niedrig.Warten Sie daher einige Minuten bevor Sie es wenden, so dass es Zeit hat, richtig anzubraten. |
| Anderes, nicht hier aufgeführtes Problem | Setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung |

# Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bei Ihrem Händler oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

**Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen.**

**Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.**

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen werden. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung des Gerätes.

## Umgang mit Batterien

Achten Sie darauf, dass Batterien nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kinder könnten Batterien in den Mund nehmen und verschlucken. Dies kann zu ernsthaften Gesundheitsschäden führen. In diesem Fall sofort einen Arzt aufsuchen!
Bewahren Sie deshalb Batterien und Fernbedienung für Kleinkinder unerreichbar auf.



Normale Batterien dürfen nicht geladen, mit anderen Mitteln reaktiviert, nicht auseinandergenommen, erhitzt oder ins offene Feuer geworfen werden (**Explosionsgefahr!**).
Wechseln Sie schwächer werdende Batterien rechtzeitig aus. Batteriekontakte und Gerätekontakte vor dem Einlegen reinigen.
Bei falsch eingelegter Batterie besteht **Explosionsgefahr**!

Versuchen Sie nicht, die Batterie wiederaufzuladen, auseinander zu nehmen, auf eine Temperatur von über 100°C zu erhitzen oder zu verbrennen.
Entsorgen Sie verbrauchte Batterien sofort. Ersetzen Sie Batterien nur durch Batterien des richtigen Typs und der richtigen Modellnummer

### Vorsicht!

Batterien keinen extremen Bedingungen aussetzen. Nicht auf Heizkörpern ablegen, nicht direkter Sonnenstrahlung aussetzen!
Ausgelaufene oder beschädigte Batterien können bei Berührung mit der Haut Verätzungen verursachen. Benutzen Sie in diesem Fall geeignete Schutzhandschuhe. Reinigen Sie das Batteriefach mit einem trockenen Tuch.

### Wichtiger Hinweis zur Entsorgung:

Batterien können Giftstoffe enthalten, die die Gesundheit und die Umwelt schädigen.

- Batterien unterliegen der Europäischen Richtlinie 2006/66/EG. Diese dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zu gesonderten Entsorgung von Batterien, da durch die korrekte Entsorgung Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt werden.

Dieses Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien:

# Garantie

Alle RÖSLE-Produkte durchlaufen von der Entwicklung bis zur Serienreife viele Stufen der Planung und Erprobung. In der Fertigung und Montage werden ausschließlich hochwertige Materialien und Rohstoffe sowie modernste Methoden der Qualitätssicherung eingesetzt. Nur so können wir sichergehen, dass RÖSLE-Kunden die erwartete Qualität erhalten und die Produkte ihnen über viele Jahre hinweg Freude bereiten.

Sollte ein Artikel wider Erwarten nicht diese Anforderungen einhalten gelten folgende Garantiezeiträume:

| | |
|---|---|
| Grillroste, Abdeckplatte | 2 Jahre |
| Emaillierte Grillkugel und Deckel | 10 Jahre |
| (bei Durchrosten und Brennschäden) | |
| Alle übrigen Teile | 2 Jahre |

Voraussetzung dafür ist, dass der Artikel gemäß der beiliegenden Anleitung zusammengebaut und verwendet wird.
RÖSLE steht es frei, einen Kaufnachweis zu verlangen (bewahren Sie daher die Rechnung oder Quittung gut auf).
Die beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von Bestandteilen, die sich bei normalem Gebrauch als schadhaft erweisen. Falls RÖSLE den schadhaften Zustand bestätigt und die Reklamation akzeptiert, wird RÖSLE den/die betroffenen Teil/e kostenlos entweder reparieren oder ersetzen. Wenn Sie ein schadhaftes Teil einsenden müssen, sind die Versandgebühren im Voraus zu bezahlen, damit RÖSLE das reparierte bzw. neue Teil kostenlos an Sie zurücksendet.
Diese beschränkte Garantie erstreckt sich nicht auf Versagen oder Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfall, Missbrauch, falschem Gebrauch, Veränderung, falscher Anwendung, höherer Gewalt, willkürlicher Beschädigung, falschem Zusammenbau oder falscher Wartung bzw. falschem Service. Darüber hinaus ist die Garantie nichtig, wenn die normalen Wartungs- und Reinigungsarbeiten nicht regelmäßig durchgeführt werden. Eine Zustandsverschlechterung oder Beschädigung aufgrund extremer Wetterbedingungen wie Hagel, Erdbeben oder Wirbelstürme sowie Farbveränderungen aufgrund von direkter Sonneneinstrahlung oder Kontakt mit Chemikalien ist ebenfalls nicht durch diese Garantie gedeckt.
Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktgängigkeit und Eignung sind auf die in dieser ausdrücklich beschränkten Garantie genannten Garantiezeiträume beschränkt. In manchen Gerichtsbezirken sind derartige Beschränkungen bezüglich der Geltungsdauer einer implizierten Garantie nicht zulässig, so dass diese Beschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.
RÖSLE übernimmt keine Haftung für irgendwelche besonderen, indirekten oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist eine Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.
Für Schäden, die durch den Einsatz und Gebrauch von RÖSLE-Produkten an anderen Fremdprodukten wegen unsachgemäßer Bedienung, Montage oder z. B. durch ein Missgeschick entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.
RÖSLE ermächtigt keine Personen oder Firmen, in seinem Namen irgendwelche Verpflichtungen oder Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, Einbau, Gebrauch, Abbau, der Rückgabe oder dem Einsatz seiner Produkte zu übernehmen. Derartige Darstellungen sind für RÖSLE nicht verpflichtend.

# Technische Daten

| Produktbezeichnung | Gas-Kugelgrill 60 cm |
|---|---|
| **Ausstattung** | |
| Deckel und Feuerschale | Porzellanemailliert |
| Deckelscharnier | ✔ |
| Deckelthermometer | ✔<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C) |
| Grillrost | Edelstahl |
| Thermoplatte für gleichmäßige Temperaturverteilung | ✔ |
| Auffangschale | ✔ |
| Flaschenhalter mit Gurt | ✔ |
| Leichtlaufräder mit Gummibereifung | ✔ |
| **Grillbereich** | |
| Grillfläche in $cm^2$ | 2733 |
| Durchmesser Grillrost im cm | 59 |
| **Maße & Gewicht** | |
| Breite in cm | 73 |
| Tiefe in cm | 83 |
| Höhe in cm bei geöffnetem Deckel | 152 |
| Höhe in cm bei geschlossenem Deckel | 108 |
| Höhe des Grillrostes | 84 |
| Gewicht ohne Gasflasche in kg, ca. | 26 |

| **Brennereinheit** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| CE | 0359 | | | |
| Brenner | 2 | | | |
| Gastyp | Butan / Propan | | | |
| Artikelnummer | 25011 | 25012 | 25013 | 25010 |
| Kategorie | $I_{3+(28-30/37)}$ | $I_{B/P(30)}$ | $I_{B/P(37)}$ | $I_{B/P(50)}$ |
| Gastyp | Butan (G30): 28-30 mbar<br>Propan (G31): 37 mbar | Butan (G30) /<br>Propan (G31): 30 mbar | Butan (G30) /<br>Propan (G31): 37 mbar | Butan (G30) /<br>Propan (G31): 50 mbar |
| Länderkennung | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR IE, IT LT, LU, LV, PT, SK, SI | BE, CY, DK , EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI | PL | AT, CH, DE |
| Leistung kleiner Brenner in kW | 4,3 | | | |
| Leistung großer Brenner in kW | 5,1 | | | |
| Gesamtleistung in kW | 9,4 | | | |
| Gesamtverbrauch g/h | 684 | | | |
| Düse kleiner Brenner in mm | 1,02 | 1,02 | 0,97 | 0,89 |
| Düse großer Brenner in mm | 1,09 | 1,09 | 1,04 | 0,97 |
| Zündsystem | elektronische Zündung (Druckknopf)<br>Batterie 1,5V, AAA (LR03) | | | |
| Temperaturbereich kleiner Brenner | 120 - 180 °C | | | |
| Temperaturbereich großer Brenner | 150 - 230°C | | | |
| Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg | 6,0 | | | |

CE Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Die Abmessungen sind ungefähre Werte.
Richtlinien und Nomen: Dieses Produkt entspricht der der CE-Kennzeichenrichtlinie sowie der DIN EN 498.

# Zubehör

Folgendes Grillzubehör ist für den RÖSLE Grill zu erhalten. Weiteres Zubehör finden Sie unter www.roesle-bbq.de.

| | | |
|---|---|---|
| | 25021 | Abdeckhaube |
| | 25024 | Hakenset (5 St.) |

| | | |
|---|---|---|
| | 25025 | Ablagetisch |
| | 25031 | Grillhandschuhe Leder |

# Grillaccessoires

| | | |
|---|---|---|
| | 25050 | Barbecue-Wender |
| | 25053 | Barbecue-Reinigungsbürste |
| | 25054 | Barbecue-Grillzange 40 cm |
|  | 25056 | Barbecue-Pinsel rund |
| | 25057 | Barbecue-Fischheber |
| | 25063 | Barbecue-Grillspachtel |
| | 25061 | Grill-Zange gebogen |
|  | 25062 | Grill-Zange gerade |

| | | |
|---|---|---|
| | 25064 | Spitzzange |
| | 25065 | Grätenzange |
| | 25058 | Marinierspritze 50 ml |
| | 25060 | Barbecue-Geflügelschere |
|  | 25066 | Gourmet-Thermometer |
| | 25067 | Steak- und Fleischthermometer |
| | 25068 | Bratenthermometer digital |

| | | |
|---|---|---|
| | 25070 | Braten- und Rippchenhalter |
| | 25072 | Halter mit Grill-Spießen (6 St.) |
|  | 25079 | Grillspieße (6 St.) |
| | 25078 | Hähnchenbräter |
| | 25077 | Aroma Planke Zedernholz (2 St.) |

| | | |
|---|---|---|
| | 25073 | Grillschalen 3er-Set |
| | 25071 | Fischhalter |
| | 25074 | Pizzastein rund 42 cm |
| | 25075 | Grillplatte rund 40 cm |

# Important safety instructions

Please read the following instructions carefully and **completely before** assembling and using the grill. Please keep this instruction manual in a safe place so that you can consult the operating instructions at any time. All of the directions given in this instruction manual are to be followed precisely as described. Please take note of the following pictograms:

Caution – danger! Whenever you see this symbol in the operating instructions, it indicates that extreme caution is imperative.

Warning – hot surfaces! Risk of skin burns from hot surfaces.
Always wear protective gloves.

Important operating instructions and explanations which require particular attention and which refer to special functions or useful tips.

Failure to observe these safety instructions can result in very serious injuries or property damage caused by fire or explosion.

## Safety first!

Everyone who operates the appliance must be familiar with the lighting procedure. Children must not be allowed to operate the grill.
The assembly instructions must be followed precisely. Incorrect assembly may have dangerous consequences.
This appliance must be kept well clear of combustible materials when in use. Do not place any flammable liquids, lighters, materials or spare gas cylinders near to the grill. Never place the grill or gas cylinders in enclosed spaces without ventilation.
The grill must **only** be used outdoors and must be positioned at a safe distance of at least **1.5 metres** from combustible items.

## Exercise caution when handling gas cylinders!

Only gas cylinders with a **maximum** gross weight of 6 kg may be placed on the cylinder stand provided – see assembly instructions. It is **imperative** that the cylinder is always secured by means of the strap. The maximum length of the gas hose must not exceed 1.5 meters. **Failure in assembling the hose thru the hose guide could result in fire, burning or explosion which could cause property damage, personal injury or death.**
Make sure that there are no leaking joints:
**Before starting up the appliance and whenever the gas cylinder has been replaced, carry out the "gas-tightness test".**
Gas cylinders must not be exposed to temperatures above 50 °C and must never be stored in enclosed spaces or cellars/basements. Always observe and follow the safety instructions marked on the gas cylinders used. Always fit the safety cap on the gas cylinder when transporting it.

# Intended use:

This gas kettle grill is intended for barbecueing with gas for cooking barbecued meals. Any other type of use is prohibited and may be dangerous. Use of the grill as a fireplace is also prohibited.

**CAUTION! ALWAYS KEEP CHILDREN AWAY FROM THE GRILL!**

**ALWAYS SUPERVISE THE GRILL WHEN IN USE!**

Only use the RÖSLE gas kettle grill as described.

**CAUTION!** Children and pets should never be left unattended near to a hot grill.

**CAUTION!** This gas kettle grill and its accessible parts can become very hot. The appliance must not be moved while in use.
The hotplate cover should only be removed when cold.
For your own safety, always wear barbecue gloves.
After use, turn off the gas supply at the gas cylinder and check that the flames have gone out.

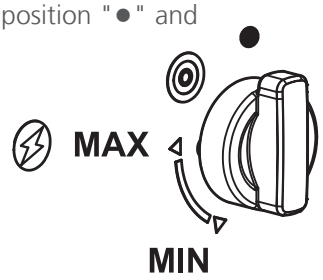
# Guidance on potential dangers when using gas

After finishing barbecueing, first turn off the gas supply at the gas cylinder and then turn the gas valve control knob to position "●".

When replacing the gas cylinder, make sure that the gas valve control knob is set to position "●" and the gas supply is turned off at the gas cylinder.

**IMPORTANT**: make sure there are no possible sources of ignition nearby.

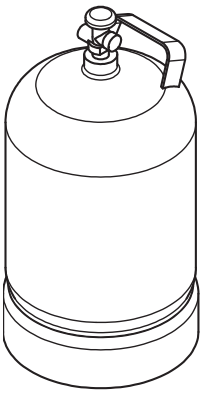
- After connecting a new gas cylinder, check the connections as described in the section "Checking for gas-tightness".

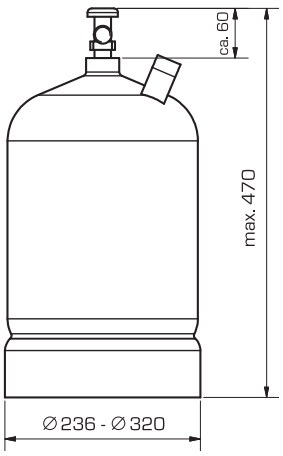



- If you suspect any components are leaking, turn off the gas supply at the gas cylinder and then turn the gas valve control knob to position "●".
- Have the components that carry gas inspected by a gas appliance specialist.
- If the gas hose shows signs of damage or wear, it must be replaced immediately. The hose must not be kinked or cracked. Do not forget to turn off the gas supply and turn the gas valve control knob to position "●" before disconnecting the hose.
- Replace the hose and the gas pressure regulator every 2-3 years.
- Never block the large round hole in the bottom of the burner bowl or the vent slots in the lid. Do not make any modifications of any kind to the gas controls, the lighter, the burner or other parts of the grill. If you suspect a malfunction, call in a qualified specialist.
- The gas hose and the gas pressure regulator must be fitted correctly (according to the enclosed instructions).
- The grill is supplied together with a suitable gas hose including gas pressure regulator; it is imperative that those parts are kept away from the hot external surfaces of the grill. The hose must not be twisted. The hose and regulator comply with the regulations in the country of sale.
- If the appliance does not reach the required temperature and you suspect a blockage in the gas supply, call in a qualified gas appliance specialist.
- Only use the grill on a firm and secure surface. Never stand the grill on surfaces made of wood or other combustible materials when in use.
- Keep the grill away from combustible materials.
- Do not store the grill near to highly flammable liquids or materials.
- If the grill is to be kept indoors over winter, it is imperative that the gas cylinder is removed. It should always be stored outdoors in a well ventilated location to which children do not have access.
- **Never** keep a second gas cylinder (reserve cylinder) near to the gas grill.

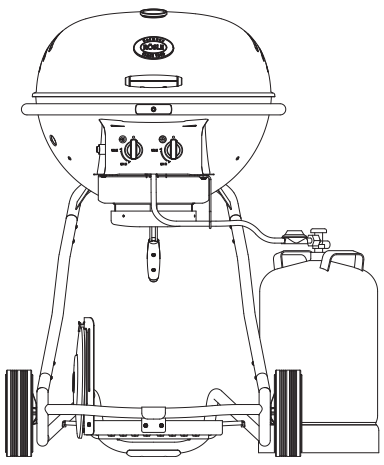
## Maximum size of gas cylinder:

### On cylinder stand






### Gas cylinders over 6 kgs



# Important guidance on use

Do not use in enclosed spaces as otherwise poisonous vapours may collect that could cause serious or even fatal damage to health.

Only use this grill outdoors in a well-ventilated position. Do not use this grill in a garage, a building, walkways/corridors between buildings or any other locations surrounded by building structures.

- Never operate the grill underneath combustible rooves, canopies, etc.

- Incorrect assembly may cause risks. Please follow to the letter the assembly instructions provided. Do not use this grill until all components have been properly assembled and the **gas-tightness test** has been carried out.
- Exercise the proper care when using the grill. When barbecueing, the grill becomes hot. Never leave the grill unattended when it is in use.
- When barbecueing, always wear barbecue gloves.

Wait for the grill to cool down before moving it.

Never make any modifications to the product.

Damaged appliances or accessories must not continue to be used.

The manufacturer accepts no liability whatsoever for damage caused by incorrect, careless or negligent use.

- The manufacturer accepts no responsibility whatsoever for damage occurring during use of the appliance or for complaints from third parties.
- Not for public or commercial use.
- Only use this grill at a distance of at least 1.5 m from combustible materials. Combustible materials include, for example (but not only), wood, treated wood floors, wooden decking and wooden porches or patios.
- When lighting or using the grill, do not wear garments with wide, loose sleeves.
- Always place the grill on a firm, level surface sheltered from the wind.
- Do not move the grill while it is in use.
- Do not push the grill over uneven surfaces or steps.
- Never touch the grill grates or the grill to see if they are hot.
- When cooking food and when handling the thermometer or lid, you should always wear barbecue gloves. Use barbecue implements with long, heat-resistant handles.
- Keep all flammable gases and liquids (e.g. fuel, alcohol, etc.) and any other combustible materials away from the grill surface.
- Keep electrical leads away from the hot surfaces of the grill and areas where people are moving about.
- The consumption of alcohol and/or prescription or non-prescription medication may impair the ability of the user to properly assemble and safely operate the grill.
- This appliance is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or without the necessary experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or are instructed by such a person on how the appliance is to be used.
- The RÖSLE gas kettle grill is not intended for assembly or use in or on caravans, camper vans, motor homes or boats.
- Use only original spare parts.

**CAUTION** – lining the grill bowl with aluminium foil will restrict the air flow.

Do not use any sharp or pointed implements to clean the grill grate. Doing so may damage the surface.

- Do not use any abrasive cleaners on the grill grates or the grill. Doing so may damage the surface.
- Do not push the grill over high steps or very uneven surfaces.
- The grill should be thoroughly cleaned at regular intervals.
- To protect the food being barbecued and the grill, the temperature should not be allowed to exceed 300 °C/626 °F. Excessively high temperatures may cause parts of the grill to deform.

Some (chemical/poisonous) by-products produced when barbecueing, especially if the appliance is not used properly, can be harmful to health. This can lead to cancer, problems in pregnancy and other consequential harm.

## Connecting the gas cylinder

Make sure that the valve of the gas cylinder is turned off as indicated by the mark on the gas cylinder. **Never** use a naked flame to look for gas leaks. Before checking for leaks, make sure that there are no potential sources of sparks or naked flames close by. Sparks or flames could cause an explosion, which could result in very serious or even fatal injuries or damage to property.

The gas pressure regulators used have a union nut with a left-hand thread for screwing onto the gas cylinder valve. Follow the relevant instructions for connecting the regulator.

## Safety guidance for handling gas cylinders

- LPG/propane/butane is a petrochemical product similar to motor fuel and natural gas. It is gaseous at normal atmospheric pressures and temperatures. When sufficiently pressurised, e.g. inside a gas cylinder, it is liquid. When the pressure is released, the liquid vaporises immediately and becomes gas.
- The gas has a similar smell to natural gas. You should be able to recognise that smell.
- The gas is heavier than air. That means that escaping gas may collect in low-level locations and not disperse.
- The gas cylinder must always be installed upright, and transported and stored with the safety cap fitted. Gas cylinders must not be dropped and must always be handled with care.
- Never store gas cylinders or transport them in places where temperatures above 50°C can occur (e.g. in a car). For advice on the proper transportation of gas cylinders, contact your specialist gas appliance retailer.
- Treat "empty" gas cylinders just as carefully as full ones. Even if there is no more liquid in the gas cylinder, there may still be pressurised gas in the cylinder. Always turn off the valve on the cylinder before disconnecting the cylinder from the appliance.
- Never use damaged gas cylinders. Dented or rusty gas cylinders or gas cylinders with damaged valves are potentially dangerous and should be replaced immediately by a fully intact cylinder.
- The connection for the hose on the gas cylinder must be tested for leaks every time the gas cylinder is connected to the appliance.
- Make sure that the gas pressure regulator is attached so that the small vent hole faces downwards and no water can enter the vent hole. That vent hole must be kept clean and free of dirt, grease, insects, etc.

## Gas-tightness test

Carry out the gas-tightness test every time the gas cylinder is connected or replaced and at the start of the barbecue season.

**See description p. 23.**

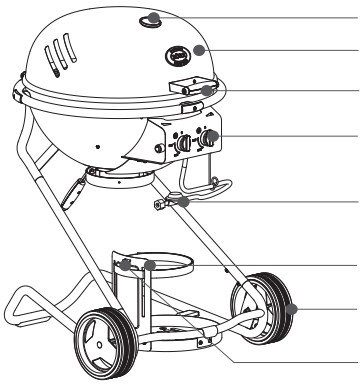
### Dear RÖSLE customer,

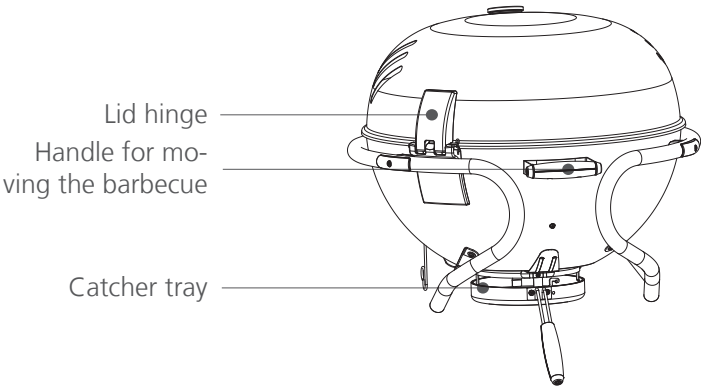
Thank you for choosing the high-quality RÖSLE gas kettle grill. You have made a good choice. And in doing so have acquired a high-quality and long-lasting product. So that you are able to enjoy the product for many years, please read the following product information, handling and care instructions and safety guidance.

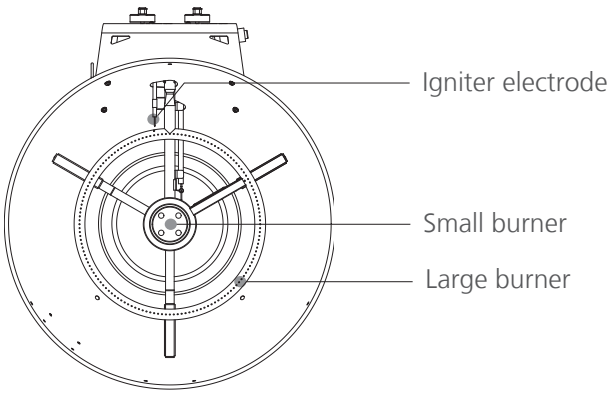
### All advantages at a glance:

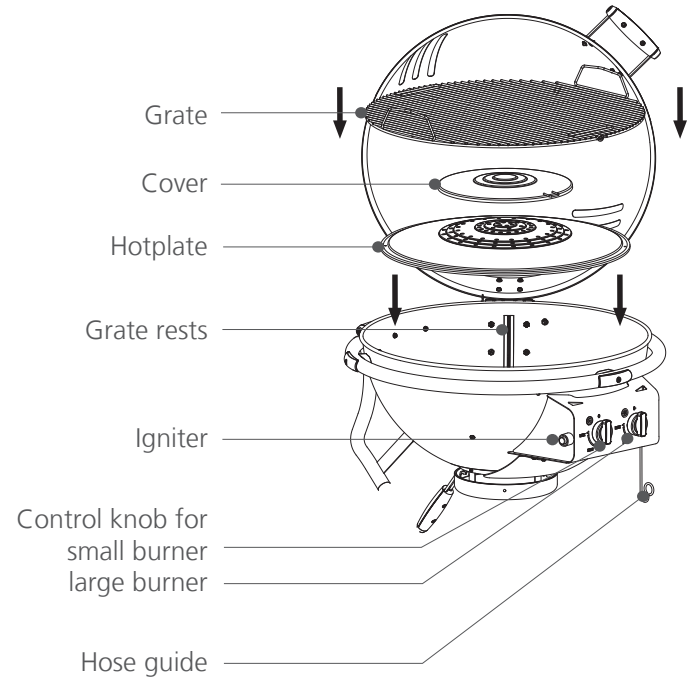
- 60 cm diameter (2734 cm²)
- 2 stainless steel burners with a combined output of approx. 9,4 kW
- Burners separately controllable
- Electronic ignition makes starting up the grill simple and convenient
- Comfortable working height of 84 cm for ergonomic use
- Large, easy-to-read lid thermometer shows temperature in °C and °F
- Practical lid hinge at 45° angle
- High lid offers adequate space for accessories, e.g. up to 3 chicken roasters
- Kettle made of high-quality steel, fully porcelain enamelled
- Generously dimensioned fat catcher with handle for easy detachment and carrying
- Sturdy and high-quality tubular frame made of 1.4-mm thick steel tubes with a diameter of 28.4 mm, completely powder-coated
- Sturdy, smooth-running wheels (dia. 20 cm) with rubber tyres ensure the appliance is easy to move over uneven ground

## The RÖSLE gas kettle grill in detail



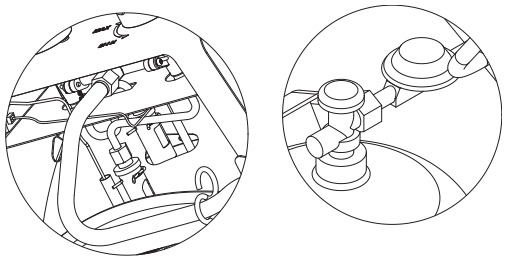
# Starting up the grill before barbecueing

- Stand the RÖSLE gas kettle grill on a firm and level surface. Before barbecueing, check that the catcher tray is properly inserted.
- Every time you intend using the grill, first check the gas supply hose for kinks, cracks, signs of wear or cuts. If damage to the hose is visible, the grill must not be used.
- The hose must only be replaced by an approved replacement hose.
- Before using the grill for the first time, heat it through with the burners lit and the lid closed for at least 30 minutes.

## Gas-tightness test

During the test there must be no possible sources of ignition nearby. Do not smoke. **Never** use a burning match or naked flame to test for leaks and always carry out the gas-tightness test outdoors. Perform the test after assembling the gas hose and every time the gas cylinder is connected or replaced and at least once a year.

1. Set the gas regulator knob to position "●".
2. Turn on the gas supply at the cylinder.
3. Using a brush, apply a soap solution (approx. 50% liquid soap/50% water) to all gas-carrying components (gas cylinder connection, gas pressure regulator, gas hose, valve connection).
   Alternatively, use a leak-detector spray.
3. If you see fine bubbles forming in the soap solution at any point, this indicates a leak.



**IMPORTANT**: the grill must not be used until all leaks have been eliminated. Turn off the gas supply at the gas cylinder.

4. Eliminate the leaks by tightening the connections, if possible, or replacing any defective parts.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. If the leaks cannot be eliminated, consult your specialist gas appliance retailer.

## Lighting the burners

Insert the battery (type AAA, 1.5 V) in the igniter with the positive terminal facing outwards.

To do so, unscrew the igniter button (see assembly instructions).

Never bend over the open grill. Always keep at least 30 cm away from the igniter opening when lighting the grill. Keep your face, hair, loose clothing, etc. well clear.

The large ring burner is at the highest setting when set to **MAX** and at the lowest setting when set to **MIN**. It is suitable for cooking at medium to high temperatures. It produces temperatures of approx. 150 °C to 230 °C.

The small ring burner is designed for cooking at low temperatures and only has a narrow range of adjustment so that the difference between **MIN** and **MAX** is not visible to the eye. It produces temperatures of approx. 120 °C to 180 °C.

The two burners together produce temperatures of up to 220 °C when set to **MIN** and 300 °C when set to **MAX**.

### Procedure

- If the burner does not light, wait approx. 3 minutes to allow the gas to disperse.

**Risk of injury**
Residual gas can produce an explosion-like flash flame. Serious injury and even death can be the result. Always allow gas to fully disperse before re-lighting or troubleshooting.

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas cylinder are properly tightened.
2. Open the grill lid. **CAUTION**: **never** light the grill with the lid closed.
3. Turn on the gas supply at the gas cylinder.
4. Press in the control knob for the small burner (left) and turn it anti-clockwise to **MAX**. Press the red igniter button and hold it pressed in until the spark jumps across and the burner lights.
5. If the burner does not light within 3 seconds, turn the control knob back to "●". Wait for 3 minutes to allow the unburned gas to disperse. Then repeat the procedure.
6. If the burner fails to light after 3 attempts, investigate the cause as described in the section ***Troubleshooting***.

## Turning off the burners

- Press in the control knob for the burner concerned and turn it clockwise to "●".

Turn off the gas supply at the cylinder.

## Before barbecueing for the first time

1. Clean all parts that come into contact with food.

2. Check all gas-carrying components as described in the section "Gas-tightness test".

3. Light the burner and allow the grill to heat through for approx. 30 minutes at the highest setting, i.e. **MAX** (large burner).

## Easy steps to becoming a barbecue expert

Read the recipe and follow the specific instructions on the following pages.

Before use, check the catcher tray for accumulated fat. Remove excessive amounts of fat in order to prevent the fat catching fire in the removable catcher tray.

If necessary, use the cover to distribute the heat evenly throughout the grill, e.g. when cooking roast chicken.

Preheat the grill for approx. 15 minutes on the **MAX** setting (large burner) with the lid closed.

Always put out the burner after barbecueing. Turn off the gas supply at the cylinder.

Always allow the grill to cool down completely and do not clean it until it is completely cool.

- Do not try to save time by placing food on the barbecue too soon before it has reached the right temperature.
- Use a barbecue spatula or barbecue tongs, but not a fork. Piercing with a fork will allow juices, and therefore flavour, to escape and the food will dry out.
- Make sure that the food fits on the barbecue before closing the lid. Ideally, there should be a gap of about 2 cm between the individual items being barbecued.
- Do not repeatedly open the lid to check on the food. Every time the lid is lifted, heat is lost, i.e. the food will take longer to be ready to be served.
- Only turn the food over once if required by the recipe.
- Closing the grill lid shortens the cooking time and produces better cooking results.
- Items such as burgers should not be pressed down flat. Doing so will squeeze out the meat juices and the food will dry out.
- If you apply a light coating of oil to your food, it will brown more evenly and will not stick to the grate. Brush or spray the oil on the food only and not on the grate.

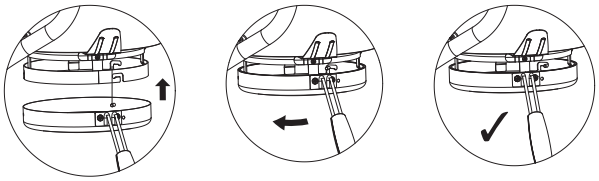
Wash your hands and the implements thoroughly with hot water and washing-up liquid before and after handling fresh meat, fish or poultry. Alternatively, you can wear disposable gloves.
Never place cooked food on the same plate on which raw food has been.
Do not defrost food for barbecueing at room temperature, but rather in a refrigerator.

# Cooking with the RÖSLE gas kettle grill

### Preparing the grill

Only gas cylinders with a **maximum** gross weight of 6 kg may be placed on the cylinder stand provided – see assembly instructions. It is **imperative** that the cylinder is always secured by means of the strap. The maximum length of the gas hose must not exceed 1.5 metres.

- Open the lid before lighting the burners.
- Check that the air vents are clear of dirt.
- Insert the catcher tray and fasten it in place.



- Do not start cooking the food until the grill is sufficiently preheated. This process takes about 15 minutes at maximum heat (large burner).

You will obtain the best results if the food is not completely cold (i.e. not taken directly from the refrigerator) when placed on the barbecue. Remove it from the refrigerator a little while beforehand (about 1 hour) so that it is at room temperature for cooking.

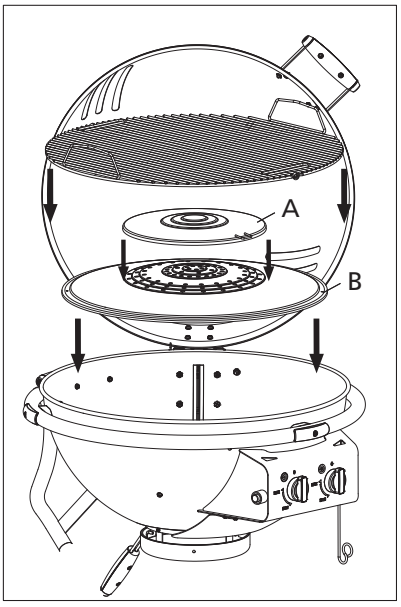
- If you do not require the cover, you can hang it – when it is cold – on the side of the gas cylinder holder for storage.

## Barbecueing methods

**Never** use the grill without the hotplate B.

With the direct method, the food is cooked directly over the burners without the cover **A**. This method can be used for food that requires less than 25 minutes to cook. To make sure the food is evenly cooked all the way through, it should be turned once after half the cooking time. Foods such as steaks, chops, kebabs and vegetables can be cooked in this way. Place smaller, thinner pieces of meat or sausages at the edge of the grate.

- With the cover in place (see **A** in the illustration) you will obtain optimum heat distribution. Place it on the hotplate **B** as illustrated.
- This is advisable for dishes such as roast chicken, ribs, roasts, fish, etc.
- Press in the control knob for the burner and turn it anti-clockwise to the **MAX** position. Press the red igniter button and hold it pressed in until the spark jumps across and the burner lights.
- Large burner: temperature range approx. 150 °C to 230 °C.
- Small burner: temperature range approx. 120 °C to 180 °C.
- The two burners together produce temperatures of up to 300 °C.
- Leave the lid open and check the flame.
- Preheat the grill at a high setting with the lid closed.
- Position the grate. To do so, wear barbecue gloves.
- Place the food on the grate. Leave a little space between each piece of meat.
- Close the lid. This helps to distribute the heat throughout the grill and the food is cooked and browned evenly; and the juices stay in the meat.
- In the barbecueing instructions in this manual you will find a list of recommended cooking times.



For this cooking method, the lid can be left open or removed if necessary. To do so – when the appliance is cold – remove the split-pin from the lid hinge and then pull the hinge pin out of the two halves of the hinge. Then refit the split-pin in the hinge pin and store the lid in a safe place. Having been removed, the lid cannot then be used again until the grill has cooled down. If required, refit the lid to the grill when it has cooled down.
After you have finished barbecueing, put out the burner as follows:

- Press in the control knob for the burner concerned and turn it clockwise to "●".

Turn off the gas supply at the cylinder.
When the grill has completely cooled down, clean it and put it away.

## When is the meat/food cooked through?

Check the temperature. Barbecueing is affected by many factors such as the thickness of the food, the initial temperature, etc. If in doubt, use a thermometer to check the core temperature. Do not necessarily trust fixed cooking times. If using a roasting or steak thermometer, follow the manufacturer's instructions for use.

- When using a meat thermometer, you should leave it in the meat for a few seconds before reading off the temperature.

Never leave the meat thermometer in the meat while you are cooking – the glass could shatter or the temperature reading could be corrupted.

- For steaks, hamburgers and also roasts, etc., insert the thermometer into the food from the side so that the tip is in the centre of the food. When doing so, make sure that the thermometer is not touching any bone (this will be hotter).
- To check the temperature of poultry, insert the thermometer into the thickest part of the breast or the leg. Take care not to touch the bones. If the poultry is cooked through, the breast should have a core temperature of 75 °C, the leg 80 °C.
- Take the roast meat or poultry off the barbecue about 5 minutes before it reaches the desired core temperature. Leave it to rest for about 10-15 minutes before cutting it so that the juices run back into the meat. The meat will continue to cook and it will also be easier to cut.



# Cooking times of various foods

The figures given below for quantity, thickness, weight and barbecueing time are for guidance only and are not hard and fast rules. Barbecueing times are affected by altitude, wind, outside temperature and how well cooked you want the food to be.

For barbecueing steaks, fish fillets, boneless chicken pieces and vegetables, use the direct method for the times given in the table below or until the food is cooked as well as required, turning the food once half-way through the cooking time.

Barbecue roast joints, pieces of poultry with bones, whole fishes and thicker cuts using the indirect method with the aid of the times shown in the table below. Alternatively, you can use a meat thermometer to check the desired core temperature. The barbecueing times for beef are for medium-done results unless stated otherwise.

Note: for the direct method, remove the cover **A**.

# Overview

| Beef | Thickness/ Weight | Cooking time | Temperature |
|---|---|---|---|
| Steak: New York, Porterhouse, Rib-eye, T-bone or fillet | 2 cm/0.75" thick | 4–6 | Direct heat, high setting |
| | 4 cm/1.5" thick | 10-14 min. | Direct heat, high setting |
| | 4 cm/1.5" thick | 6-8 min. | Sear and then barbecue for 8–10 minutes on indirect heat at high setting |
| | 5 cm/2" thick | 14-18 min. | Direct heat, high setting |
| | 5 cm/2" thick | 6-8 min. | Sear and then barbecue for 8–10 minutes at high setting |
| Loin steak | 500 g to 700 g/ 1–1.5 lbs, 2 cm/0.75" thick | 8-10 min. | Direct heat, high setting |
| **Pork** | **Thickness/weight** | **Cooking time** | **Temperature** |
| Chop, without or without bone | 2 cm/0.75" thick | 6-8 min. | Direct heat, high setting |
| | 2.5/1" cm thick | 8-10 min. | Direct heat, medium setting |
| Ribs, suckling pig | 0.45 kg–0.90 kg/ 1–2 lbs | 3-4 min. | Direct heat, low setting |
| Ribs, spare ribs | 0.9 kg–1.35 kg/ 2–3 lbs | 3–6 hrs. | Direct heat, low setting |
| Ribs, country style with bones | 1.36 kg–1.81 kg/ 2–4 lbs | 1.5-2 hrs. | Direct heat, medium setting |
| **Poultry** | **Thickness/weight** | **Cooking time** | **Temperature** |
| Chicken breast without skin or bones | 170 g–230 g/ 0.35–0.5 lbs | 8-12 min. | Direct heat, medium setting |
| Chicken leg without skin or bones | 120 g/¼ lbs | 8-10 min. | Direct heat, high setting |
| Chicken breast with bones | 280 g–350 g/ ½–¾ lbs | 30-40 min. | Medium heat |
| Chicken pieces with bones in legs | | 30-40 min. | Medium heat |
| Chicken wings | 50 g–80 g/ 1.75–2.5 oz. | 18-20 min. | Direct heat, medium setting |
| Whole chickens | 1.2 kg–1.8 kg/ 2.5–4.0 lbs | 45-90 min. | Medium heat |
| Whole turkey without stuffing | 4.5 kg–5.5 kg/ 10–12 lbs | 2.5-3.5 hrs. | Low heat |
| | 5.5 kg–7.0 kg/ 12–15 lbs | 3.5-4.5 hrs. | Low heat |
| **Fish and seafood** | **Thickness/weight** | **Cooking time** | **Temperature** |
| Fish fillet or steaks | per 1 cm/0.5" | 3-5 min. | Direct heat, high setting |
| | per 2.5 cm/1" | 8-10 min. | Direct heat, high setting |
| Whole fish | 500 g/1 lbs | 15-20 min. | Medium heat |
| | 1.5 kg/3 lbs | 30-45 min. | Medium heat |
| **Vegetables** | **Thickness/weight** | **Cooking time** | **Temperature** |
| Corn on the cob | | 10-15 min. | Direct heat, medium setting |
| Mushrooms: Shiitake or button mushrooms/ Portabella | | 8-10 min. 10-15 min. | Direct heat, medium setting/ Medium heat |
| Onions, halved/ sliced | 1.0 cm/0.5" thick | 8-10 min. 35- 40 min. | Direct heat, medium setting/ Medium heat |
| Potatoes: whole/ sliced | 1.0 cm/0.5" thick | 12-14 min. 45-60 min. | Direct heat, medium setting/ Medium heat |

Note: for the direct method, remove the cover.

# Maintenance, cleaning and storage

If the appliance is dirty: heat up the grill for approx. 10 - 15 minutes at full power. Then leave it to cool down. Make sure that the grill has cooled down by checking the temperature shown on the lid thermometer. Take out the grate, the cover and the hotplate.

Clean the grill using a mild detergent and water. Rinse it thoroughly with clean water and then dry the surfaces.

- To clean the grate simply loosen the deposits using the RÖSLE barbecue cleaning brush or a soft stainless steel brush. Then wipe it over with a damp cloth.
- After the grill has been thoroughly cleaned, always dry it out by heating it up at full power.
- To ensure your grill gives you long service, we recommend that after it has cooled down you protect it from the weather with a matching RÖSLE hood. To prevent moisture build-up, the hood should be removed after rain.
- **Never** use oven cleaners, abrasive cleaners, cleaners that contain citric compounds or abrasive sponges to clean the grill. No water or cleaner should be allowed to get into the burner rings.
- Check the gas-carrying parts, valves, hoses, etc. whenever the gas cylinder has been replaced, whenever the appliance has been in storage for a long period, and at least once a year.
- Check that the screw fixings are tight and that the wheels are firmly attached and turn freely.
- If the grill is not used for long periods, you should carry out a gas-tightness test before using it again.
- If you have any questions or are uncertain about anything, seek advice from your gas appliance supplier or sales point.
- Regularly oil the metal parts (e.g. hinge).
- After a long period of storage, and in any case at least once during the barbecue season, the gas hose should be checked for cracks, kinks and other damage. If the gas hose is damaged, it must be replaced at once.
- If you follow those tips, your RÖSLE Gas Kettle Grill will give you many years of reliable service.

# Troubleshooting



| Problem | Solution |
|---|---|
| Appliance does not light, no flame, burner fault | Check whether the gas supply is turned on at the gas cylinder.<br>Make sure that there is enough gas in the cylinder.<br>Is there a kink in the gas hose? Straighten out the hose.<br>Check whether sparks are jumping across from the electrode to the burner.<br>Is it possible to light the burner with a long match? Check the igniter system. |
| No spark | Check that the battery is inserted correctly. Make sure the poles are the right way round. Replace the battery with a new one of the correct type, i.e. 1.5 V, AAA (LR03).<br>The distance between the burner and the electrode should not be more than 5-8 mm.<br>If necessary, clean electrode and readjust it. |
| Uneven burner flame pattern | Have the burners been cleaned? Clean the burners. Remove all residues. No water or cleaner should be allowed to get into the burner rings. |
| Flash flames occur | You may not have sufficiently preheated the grill. You should preheat the grill for approx. 15 minutes with both burners on.<br>Clean the grates, hotplate, catcher tray, etc. to remove all fat residues. |
| Food burns on the grate | Your grill temperature is too low. Wait a few minutes before turning it so that it has time to cook properly. |
| Other problems not listed here | Contact your specialist retailer |

# Disposal

Your new appliance was protected in transit by the materials it was packed in. All of the materials used are environmentally friendly and re-usable. Please help to make a contribution by disposing of the packing responsibly. Your dealer or your local recycling facility will be able to inform you about the available disposal methods.

**Do not allow children to play with the packing or parts of it.**

**Risk of suffocation from foil and other packing materials**

Used appliances are not worthless scrap. Valuable raw materials can be recovered by recycling the product in an ecologically responsible manner. Ask your municipal or local authority about the possibilities for proper and ecological recycling of the appliance.

# Handling batteries

Make sure that batteries do not get into the hands of children. Children might put batteries in their mouth and swallow them. That could cause serious damage to their health. In such cases, seek medical advice immediately.
For that reason, keep batteries and remote controls where small children cannot reach them.

Normal batteries must not be recharged, reactivated by other means, taken apart, heated up or thrown on an open fire (**risk of explosion**).
Replace batteries promptly when they start to become weak. Clean battery contacts and appliance contacts before inserting the batteries.
If the batteries are not inserted correctly there is a **risk of explosion**.

Do not attempt to recharge batteries, take them apart, heat them to a temperature of over 100°C or burn them. Dispose of used batteries immediately. When replacing the batteries, use only batteries of the correct type and model number.

### Caution!

Do not expose batteries to extreme conditions. Do not place them on radiators or expose them to direct sunlight. Leaking or damaged batteries can cause acid burns if they come into contact with the skin. In such cases, you should use suitable protective gloves. Clean the battery compartment with a dry cloth.

### Important information on disposal:

Batteries may contain poisons that are harmful to health and the environment.

- Batteries are subject to the requirements European Directive 2006/66/EC. They must not be disposed of together with normal household waste.
- Please check on the local regulations in your area regarding separate disposal of batteries as proper disposal protects people and the environment against the potential negative consequences.

This symbol is displayed on
batteries containing harmful substances:

# Warranty

From development to full-scale production all RÖSLE products undergo many stages of design and testing. Only high quality raw materials and components as well as the most up to date quality control procedures are used when completing and assembling. Only in this way can we guarantee the high quality expected by RÖSLE customers and many years of enjoyment from the product.

Should an item unexpectedly fail to meet these requirements, the following warranty periods apply:

| | |
|---|---|
| Cooking grates, cover | 2 Years |
| Enamelled grill bowl and lid (against rust and flame damage) | 10 Years |
| All other parts | 2 Years |

As a prerequisite the item must have been used and assembled in accordance with the accompanying instructions. RÖSLE may require proof of purchase (for this reason retain the invoice or receipt).

The limited warranty only applies to repairs or replacement of parts that are shown to have been damaged through normal use. Where RÖSLE confirms the damage and accepts the claim, RÖSLE will either repair or replace the part(s) concerned at no charge. If you need to send a damaged part, postage is to be paid in advanced so that RÖSLE can send the repaired or new part back to you free of charge.

This limited warranty does not extend to failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alterations, incorrect usage, force majeure, deliberate damage, incorrect assembly or bad maintenance or servicing. In addition, the warranty is void if normal maintenance and cleaning is not regularly undertaken. In the same way this warranty does not cover deterioration or damage due to extreme weather conditions such as hail, earthquakes or hurricanes or changes to the colour due to direct sunlight or contact with chemicals.

The applicable implied guarantee of merchantability and fitness is limited to the warranty period as expressly set out in this warranty. In certain jurisdictions such limitations regarding the period of validity of an implied warranty are not allowed, therefore these restrictions will not apply to you.

# Technical data

| Productname | Gas Kettle Grill, 60 cm |
|---|---|
| **Equipment** | |
| Lid and burner bowl | Porcelain enamelled |
| Lid hinge | ✔ |
| Lid thermometer | ✔<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C) |
| Grate | Stainless steel |
| Hotplate for even temperature distribution | ✔ |
| Catcher tray | ✔ |
| Cylinder holder with strap | ✔ |
| Smooth running wheels with rubber tyres | ✔ |
| **Barbecue specifications** | |
| Barbecue size in $cm^2$ | 2733 |
| Grate diameter in cm | 59 |
| **Dimensions and weight** | |
| Width in cm | 73 |
| Depth in cm | 83 |
| Height in cm with lid open | 152 |
| Height in cm with lid closed | 108 |
| Height of grate | 84 |
| Weight excluding gas cylinder in kg, approx. | 26 |

| **Burner unit** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| CE | 0359 | | | |
| Number of burner | 2 | | | |
| Gas | Butane / Propane | | | |
| Article number | 25011 | 25012 | 25013 | 25010 |
| Gas categories | $I_{3+(28-30/37)}$ | $I_{B/P(30)}$ | $I_{B/P(37)}$ | $I_{B/P(50)}$ |
| Gas type | Butane (G30): 28-30 mbar<br>Propane (G31): 37 mbar | Butane (G30) /<br>Propane (G31): 30 mbar | Butane (G30) /<br>Propane (G31): 37 mbar | Butane (G30) /<br>Propane (G31): 50 mbar |
| Country code | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR IE, IT LT, LU, LV, PT, SK, SI | BE, CY, DK , EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI | PL | AT, CH, DE |
| Small burner output in kW | 4,3 | | | |
| Large burner output in kW | 5,1 | | | |
| Appliance rated output in kW | 9,4 | | | |
| Combined burner gas consumption in g/h | 684 | | | |
| Nozzle size small burner in mm | 1,02 | 1,02 | 0,97 | 0,89 |
| Nozzle size large burner in mm | 1,09 | 1,09 | 1,04 | 0,97 |
| Igniter system | Electronic igniter (push-button)<br>Battery 1,5V, AAA (LR03) | | | |
| Small burner temperature range | 120 - 180 °C | | | |
| Large burner temperature range | 150 - 230°C | | | |
| Max. gas cylinder size in kg | 6,0 | | | |

CE Subject to errors and technical amendments. The dimensions stated are approximate figures.
Regulations and standards: this product complies with the CE Mark Directive and DIN EN 498.

# Accessories

The following barbecue accessories are available for the RÖSLE Grill. Details of other accessories can be found at www.roesle-bbq.de.

| | | |
|---|---|---|
| | 25021 | Protective hood |
| | 25024 | Hook set (5 hooks) |

| | | |
|---|---|---|
| | 25025 | Shelf |
| | 25031 | Barbecue gloves, leather |

## Barbecue accessories

| | | |
|---|---|---|
| | 25050 | Barbecue slice |
| | 25053 | Barbecue cleaning brush |
| | 25054 | Barbecue tongs, 40 cm |
| | 25056 | Barbecue basting brush, round |
| | 25057 | Barbecue fish slice |
| | 25063 | Barbecue spatula |
| | 25061 | Barbecue tongs, curved |
|  | 25062 | Barbecue tongs, straight |

| | | |
|---|---|---|
| | 25064 | Barbecue tweezers |
| | 25065 | Fish bone tongs |
| | 25058 | Marinade syringe, 50 ml |
| | 25060 | Barbecue poultry shears |
|  | 25066 | Gourmet thermometer |
| | 25067 | Steak and meat thermometer |
| | 25068 | Digital meat thermometer |

| | | |
|---|---|---|
| | 25070 | Roast/rib rack |
| | 25072 | Rack with 6 spit skewers |
|  | 25079 | Spit skewers (set of 6) |
| | 25078 | Chicken roaster |
| | 25077 | Cedar wood aroma board (set of 2) |

| | | |
|---|---|---|
| | 25073 | Set of 3 barbecue dishes |
| | 25071 | Fish rack |
| | 25074 | Pizza stone, round, 42 cm |
| | 25075 | Barbecue tray, round, 40 cm |

English

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE-Gaskugelgrill.

Ihr RÖSLE-Team aus Marktoberdorf

We wish you long lasting service from your new RÖSLE Gas Kettle Grill.

Your RÖSLE-Team

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
www.roesle-bbq.de

1304 nextpage.de